

AGRICOLA

MEVANTE

BEVAGNA

UMBRIA



Umbria Rosato IGT



ZONA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA

Vigneti situati nel comune di Bevagna con esposizione Sud-Est a circa 250 m s.l.m.
Vineyards located in the municipality of Bevagna with South-East exposure at 250 m a.s.l.

VITIGNO / GRAPE VARIETY

Sagrantino 100%

ETÀ DEI VIGNETI / AGE OF VINEYARDS

20 anni / 20 years

COMPOSIZIONE DEL SUOLO / SOIL COMPOSITION

Argilla alternata a formazioni marnose arenacee, depositi fluvio lacustri, limo
Clay alternated with marly arenaceous formations, fluvial lacustrine deposits, loam

SISTEMA DI ALLEVAMENTO / TRAINING SYSTEM

Guyot con densità di impianto di 5.400 ceppi/ha
Guyot with 5,400 plants/ha

VENDEMMIA / HARVEST

Manuale in cassetta a partire dalla terza settimana di agosto
Manual in cases from the third week of September

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO / VINIFICATION AND AGING

Vinificazione ed affinamento in acciaio e in bottiglia per circa 3 mesi
Vinification in steel tank and bottle aging for 3 months

GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL DEGREE

13,5%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / SENSORY CHARACTERISTICS

Colore rosato delicato buccia di cipolla. Al naso sentori di fragolina di bosco, in bocca è ben bilanciato tra acidità e mineralità. Il finale di bocca è sapido moderatamente glicerico.
Delicate pink color as onion skin. On the nose hints of wild strawberry, in the mouth it is well balanced between acidity and minerality, the finish is savory and moderately glyceric.



BOTTIGLIE PRODOTTE
BOTTLES PRODUCED

3.000



FORMATO
SIZE

0,75 lt